# 2017(平成29)年度事業報告書

#### 1 公益事業

1 調理師養成教育制度の調査、研究

協会は、養成施設の指導監督等に係る都道府県へのアンケートの実施、また、 厚生労働省から示された専門職大学の2019(平成31)年度開設に伴う調理師養成 施設指導ガイドライン等の修正について、協会としての意見提示を行った。

- 2 調理師養成施設の適正な運営の推進
  - (1) 養成施設の指導監督等に係る事務権限移譲

協会は、各都道府県における定期立入検査等での指摘事項、課題とそれらへの対応について、関係者間で情報共有することとし、2017(平成29)年12月6日から2018(平成30)年1月12日において、都道府県へのアンケートを実施した。

その結果をまとめ、厚生労働省健康局健康課栄養指導室に報告するとと もに、公表方法等について相談した。

# (2) 学校運営セミナー

本年度は、入学者減少対策に係るテーマで8月28日開催予定として受講者を募集したが、最少実施人数(50人)に満たなかったため、財政改善等の 観点からその実施を見合わせた。

(3) 養成施設の内部・外部質保証制度の構築

本年度は、昨年度までの文部科学省からの受託事業「職業実践専門課程の調理師養成分野における質保証・向上を推進するための第三者評価システムの構築と評価モデル開発事業」の成果及びその一環で実施した第三者評価(外部質保証)モデルの実証実験結果をベースに、調理師養成分野における学校評価システムの構築等を目指し、養成施設の内部、外部質保証制度として学校群にとらわれない総合実施手引書の開発に着手した。

10月には、養成施設における自己評価等の学校評価の実施状況を把握し、 養成施設にとってより適切な学校評価システムを構築するため、学校評価 実施状況アンケートを実施し、その結果を協会ホームページに公表した。

(4) 養成施設に就学する留学生の実態調査

養成施設における留学生の就学状況の実態調査を実施し、その結果を全調協ニュースに掲載した。

- 3 調理師養成教育制度に係る資料収集
  - (1) 調理師養成施設一覧の作成配布

本年度は、600部を作成し、各養成施設はもとより、厚生労働省、地方厚生局、各都道府県等に配布するとともに、協会が管理するwebサイト「調理師学校ガイド@web」の学校基本情報として一般に公開した。

(2) 調理師養成施設関係統計の作成について 本年度は、調理師養成施設統計等15項目の統計を最新のデータに改め、 webで公開した。

# 4 調理師養成教育教材編纂頒布事業

- (1) 必修編教科書については、各種データの更新、法律の改正、成分表の改訂等に伴う内容の修正を行い、第3版として必要部数を印刷した。
- (2) 2013(平成25)年度に見直された改正指導要領(現 指導ガイドライン)に 基づいた専門課程2年制用テキスト等の制作については、「フードビジネ ス」、「レストランサービス」、「フードランゲージ英語」について内容を見 直し、新たに『新調理師養成教育全書』(選択編)シリーズとして発刊した。
- (3) 辞典については、2018(平成30)年度用として必要部数を増刷した。また、 次の改訂に向けて、最新の情報や資料等を収集し、保守管理を推進した。
- (4) 食材図鑑については、収益事業から公益事業に統合し、2018(平成30)年度用として必要部数を増刷した。また、2020年度の全面改訂に向けて、最新の情報や資料等を収集し、保守管理を推進した。
- (5) 選択編教科書等その他の教育教材については、2018(平成30)年度用の在 庫が不足する図書を増刷するとともに、それぞれ経時変化等に伴う手直し に必要な情報を収集した。
- (6) 成分表、辞典(特装版)、食文化概論については、収益事業から公益事業 に統合し、2018(平成30)年度用の在庫が不足する図書を増刷するとともに、 それぞれ経時的変化等に伴う手直しに必要な情報を収集した。

- (7) 教育教材図書の発送・保管管理等について、業務委託先業者に対し、必要に応じて実地棚卸を実施するなど、指示・管理を徹底した。
- 5 教職員のためのセミナー

第5回となる今年度の教職員セミナーは、2017(平成29)年8月1日(火)、2日(水)の2日間、東京半蔵門の全国町村議員会館において開催した。

今回のセミナーは、講演会、事例発表会、研修会の3本立てで実施した。 その結果、北は北海道から南は鹿児島まで、全国各地の調理師養成施設の教 員111名(50校)が参加した。

今回は、前回同様、日程1日目に講演会と事例発表会、2日目に研修会を実施した。

#### 6 教育振興事業

- (1) 調理技術評価コンクール事業
  - 1) 地区大会

本年度の調理技術コンクール全国大会への出場者を選抜することを目的とした地区大会への出場校数並びに出場者数は102校514名であった。

2) 全国大会

地区大会の結果、選抜された53校145名(日本料理55名、西洋料理57名、中国料理33名)が、2018(平成30)年2月20日、21日の全国大会に臨んだ。作業会場は従前どおりの武蔵野調理師専門学校、展示会場は池袋のサンシャインシティ展示ホールDを使用した。今回も文部科学省、厚生労働省、農林水産省、観光庁の3省1庁及び調理関係14団体の後援、そして11社の協賛のもと開催した。

# (2) 技術考査受託事業

1)技術考査の実施

本年度は、秋季を2017(平成29)年9月7日に、春季を2018(平成30)年1月25日に実施し、秋季は21校222名、春季は266校12,841名の計13,063名が受験した。

また、春季については、養成課程によって履修カリキュラムが異なり、 新旧併行する状況となっているため、試験科目を2本立てで実施した。

# 2) 成績活用

本年度の活用申請は43校であった。

#### 7 食育推進普及事業

# (1) 食育推進のための体験活動等

# 1) 第12回食育推進全国大会への参加

2017(平成29)年6月30日(金)、7月1日(土)の2日間、農林水産省と岡山県の主催による「第12回食育推進全国大会」が、岡山コンベンションセンター、ジップアリーナ岡山において開催され、協会は、協会が掲げる食育3本柱をクイズ形式にしたパネルの展示、協会の食育に係る活動内容や全国の養成施設マップを掲示した全調協ブースの出展を行った。

大会2日間の入場者数は、約21,200人(農林水産省発表)であった。

#### 2) 食育教室の開催

本年度の食育教室は、全国で63校の養成施設が実施した。

本年度は3省から後援を得て、食育教室告知用ツールのポスターをA 2 判で作成するとともに、その絵柄を使ってデザインしたA 4 判のチラシを希望があればPDF形式で配信できるようにし、このポスターとチラシの見本版を事前に各会員校に送付した。

なお、本年度に初めて食育教室を開催した養成施設はなく、初年度からの食育教室実施養成施設の累計は昨年度と同じ156校となっている。

また、5年連続開催校への表彰(クリスタル製表彰盾贈呈)については本年度は該当校はなく、10年連続開催校の表彰(クリスタル製トロフィー贈呈)は5校が対象となり、第8回全調協食育フェスタにおいて授与式を行った。

#### 3) 全調協食育フェスタの開催

2018(平成30)年2月21日に池袋サンシャインシティ展示ホールDにおいて、第33回調理技術コンクール全国大会と同時開催により「第8回全調協食育フェスタ」を実施した。

第8回フェスタは、1日開催で「食情報・地産地消フェア」「食育・

健康セミナー」「食育文化功労賞」「日本列島お雑煮あれこれ」「調理師 学校は美味しい!!」「公開レッスン"食育教室はじまるよ!"」「全調協 コーナー」の計7つのコンテンツで実施した。

第8回食育フェスタは、1日開催で会期を縮小するとともに、コンクールと同時開催とすることで来場者誘致対策を省力化し、できる限り経費を抑える形で実施した。

4) 食品開発を通じた地域貢献への取り組み

調理師養成施設の広報PRにつなげられるようなオリジナル食品の開発をフードビジネス業界や地元自治体と協同で行う事業の推進を掲げ、2018(平成30)年2月、道の駅連絡会事務局が全国の道の駅に調理師学校との共同開発に係る調査を行った結果、36カ所の道の駅が商品・メニュー開発を希望していることから、共同開発を希望する養成施設への紹介を行った。

(2) 食育インストラクター認定登録事業の推進

学生を対象とする同制度について、秋季を2017(平成29)年8月26日に、 春季を2018(平成30)年1月20日に実施し、秋季は14校104名、春季は123校 3,627名の計3,731名が受験した。

#### 2 共益事業

# 1 会員事業

(1) 機関紙の発行

本年度は、本文デザインを一新し、段組を1段から2段にしたり、「いまを知る」「インフォメーション」の二つのコーナーを新設するなどさらに読みやすく、わかりやすい紙面作りに改め、通常号として12回発行し、本年度末までに通算545号を発信した。

(2) インターネットによる調理師養成施設の情報提供について

本年度の「調理師学校ガイド@web」へのアクセス状況は、アクセス件数が約3万5千件(月平均で約2,900件)となっており高評を得ている。

また、同@webによる資料請求プログラムにより、本年度は、66名が資

料請求プログラムを活用して累計で195校の養成施設に資料請求を行っている。

(3) 協会ホームページの活用

行政機関、業界団体、報道関係等の発信する養成施設に関する情報は、 全調協ニュースへの掲載の他、協会ホームページ内のニュース&トピック スにも掲載するなど、会員に情報提供を行っており、養成施設及び協会の 運営等への活用を図っている。

# 2 会員対象資格付与事業

(1) 調理師養成教育奨励事業の推進 本年度における参加校は、164校であった。

(2) 食品技術管理専門士認定登録事業の普及

本年度、食品技術管理専門士として3,112名を名称登録し、本年度末までの累計は61,354名である。

(3) 海外における日本料理調理技能認定事業の推進

協会は、調理師養成施設留学生が卒業時や卒業後に認定対象となる農林 水産省が進める「海外における日本料理の調理技能認定事業」について、 本年度より、運用・管理団体としての活動を開始し、事業内容の普及・周 知に努めた。

本年度は、4校を認定団体として認定し、シルバーの認定を受けた3名に、認定証と認定バッジを公布した。

# 3 その他

# (1) 会員等の表彰

本年度の協会会長表彰又は感謝状の贈呈は、協会会長表彰状を正会員3 校、教職員19名に、協会会長感謝状を正会員1校、教職員11名、賛助会員 1社にそれぞれ授与又は贈呈することを、第4回理事会(3月1日開催)に おいて決定した。授与式は、2018(平成30)年度通常総会(6月開催予定)当 日に実施する予定としている。

また、本年度の地区代表幹事表彰は、東京地区協議会において、同地区に所属する養成施設教職員16名に授与された。

# (2) 総合補償制度の周知、普及

協会は、2011(平成23)年度から協会賛助会員である株式会社出雲保険 [Chubb(チャブ)損害保険株式会社代理店]を担当窓口とした「調理師養 成施設(学校)専用総合補償制度」を導入しており、本年度も個別に各養成 施設を訪問し導入に向けた説明を実施した。

# 3 法人運営に関する事業

- 1 本部組織の機能強化・見直し
  - (1) 会員入会促進、組織の充実強化
    - 1) 正 会 員【2018(平成30)年3月31日現在: 213名(校)】 本年度において、入会が2名(専修学校2校)、養成施設の廃止等による退会が2名(専修学校1校、高等学校1校)であった。
    - 2) 準 会 員【2018(平成30)年3月31日現在:152,499名】 準会員は、本年度において59校1,779名が入会した。
    - 3) 賛助会員【2018(平成30)年3月31日現在:15社】 会員、賛助会員相互の理解を深めるため、月刊全調協ニュースで賛助 会員を紹介するとともに、総会で教育資材展を実施した。
    - 4) 部会等

協会の運営及び各種の事業の推進に当たって、組織運営において協会の多岐にわたる事業を分掌して企画、調査、執行する実行組織として部会等を設置し、その検討結果を、理事会、総会に提案する方法で進めた。また、協会事業全体を見直し、部会、委員会、担当チームを整理、統廃合し、2部会、各部会にそれぞれ2委員会を設け、昨年度まで重点事業の実務的な作業を分担した重点事業担当チームを廃止した。

(2) 事務局体制

本年度は、事務局長1人、職員14人の計15人の職員体制であった。

(3) 財政改善策

協会は、2013(平成25)年4月1日をもって公益社団法人に移行し、公益 目的事業を中心に事業展開して4年が経過した。

前年度3月に開催した理事会において、この4年間で、毎年正味財産が

大幅な減少となっており、協会財政が逼迫した状況であることが確認され、 財政改善対応を図るため、財政改善小委員会(三役会議)及び財政改善に係 るワーキンググループを設置し、財政状況の推移、収入減少、費用増加の 原因解明、財政改善方針などについて検討し、その具体的な対応を図った。

本年度は、予算執行に当たって、当期正味財産増減額をプラスマイナス 0円以上を目標に、収入増、費用削減に努めることとし、役員旅費等の一 部削減などの対応を図った。

また、来年度事業計画並びに予算編成において、食育フェスタ事業の一時休止、教育教材図書改訂計画の見直し等既存事業の進め方を見直すとともに、協会事務局職員に係る改善策の検討に着手している。

# (4) 入学者減少対策

就学人口の減少、大学全入等に伴い、調理師養成施設への入学者の減少が顕著となってきたことに伴い、本年度事業計画において、事務局内に入学者減少対策プロジェクトチームを編成し、その対応策について機関決定を図り、具体的に進めることとした。

本年度の取り組みとしては、養成施設自らが、その特色や魅力の情報発信をするために「選ばれる学校づくり」を目的とした自校の長所、短所の客観的把握を行う調査会社の紹介、在学生を対象とした志望の動機付け等に関するアンケートを実施し、在学生アンケート結果を基に養成施設入学者掘り起こしのための啓発ポスター作成に着手するなど、具体的取り組みを進めた。

# 2 支部組織の役割の周知と本部組織との連携

本年度の地区協議会における定例会議、幹事会、研修会等の実施状況は、全国で定例会議は21回(各地区平均3回)、幹事会は22回(各地区平均3回以上)開催され、また、公益目的事業の一環として会員校以外に門戸を開放した一般公開による教職員研修会が全国で4回実施されたほか、地区会員及び教職員を対象とした研修会が全国で5回開催された。

#### 3 友誼団体との連絡提携

本年度における友誼団体との連絡提携事業は、次のとおりであった。

(1) 2017(平成29)年度調理師関係功労厚生労働大臣表彰

- 1) 1976(昭和51)年度以来毎年度実施されている調理師関係厚生労働大臣 表彰は、本年度は11月16日に実施され、調理師養成功労者として5名が 受賞した。
- 2) 厚生労働大臣表彰に係る受賞祝賀会を調理関係8団体の主催により、 日比谷松本楼において実施した。
- (2) 健康増進及び食生活改善並びに食育啓発等に関する厚生労働省等関係行事への協力及び周知、友誼団体等の主催する各種コンクール等の行事への後援又は協賛を実施した。